LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Ceci in umido

Può essere un primo, un secondo e volendo anche un contorno !!!

Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
20 minuti

Ingredienti

- ceci secchi - 300 g
- cipolla - 1
- pancetta affumicata o dolce - 100g
- pomodorini o pelati quanto basta per fare il sugo
- olio 1 cucchiaio
- sale q.b.
- origano un pizzicchino
- a piacere pepe o peperoncino

Preparazione

In una capiente ciotola mettete a bagno i ceci per almeno 10 ore. Attenzione raddoppieranno il loro volume! Dopodiché metteteli a cuocere, in acqua fredda con un cucchiaio di sale o un dado, nella pentola a pressione per 20 minuti da quando inizia il sibilo. Spegnete e fate raffreddare prima di aprire la pentola. Ora prendete un tegame con un filo d'olio e mettetevi la pancetta a dadini (quella che preferite sia dolce sia affumicata). Fate soffriggere e poi aggiungete la cipolla tagliata sottile. Fatela cuocere dolcemente. Aggiungete i pomodori o se avete del sugo pronto. Fate insaporire per un paio di minuti e poi aggiungete i ceci. Aggiustate di sale, aggiungete un pizzico di origano e finite la cottura. Se avete fretta potete usare dei ceci già pronti. Basta versarli ed evitare così il lungo passaggio dell'ammollo e della cottura dei ceci.